

DU CANADA DIVISION DE LA PHOTOGRAPHIE avec textes, préparés par la Digitized by the Internet Archive in 2022 with funding from University of Toronto



Children, in those parts of Canada where Maple Syrup is produced on a large scale, (Nova Scotia, New Brunswick, Quebec and Ontario) get ready for a trip to the sugar bush.



En route pour la cabane à sucre! L'arrivée du printemps dans l'est du pays est l'occasion de joyeuses "parties de sucre" organisées par les jeunes et les moins jeunes.

NATIONAL FILM BOARD OF CANADA PHOTO Maple Sugar Set





Boy watches the correct way to tap a maple tree. With a coarse-threaded bit, hole is bored into the bark about one inch deep. The hole should be directed slightly upwards to insure drainage.
NATIONAL FILM BOARD OF CANADA PHOTO
Maple Sugar Set



Voilà comment on entaille un érable. L'ouverture ne doit pas mesurer plus d'un pouce de profond et être faite en montant pour faciliter l'écoulement de l'eau. PHOTO DE L'OFFICE NATIONAL DU FILM DU CANADA Série Les Sucres





Metal spout is immediately driven into the opening. Long ago, wooden sap spouts, made from the stem of an elder with the pith pushed out, were used.

elder with the pith pushed out, were used.

NATIONAL FILM BOARD OF CANADA PHOTO

Maple Sugar Set

Dès que l'entaille est terminée on y enfonce une goudrelle ou chalumeau, en métal. On se servait autrefois de goudrelles en bois.





The end of winter brings the start of maple syrup weather — crisp frosty nights, bright sunny days — when the sweet sap that has been stored in the sugar maples begins to run.



La nature, endormie sous les neiges de l'hiver, s'éveille au chaud soleil du printemps, et l'eau d'érable coule en abondance, surtout si les nuits sont froides et les journées ensoleillées.





Larger trees may have 2 buckets hung on them. Trees 3 feet or more in diameter may have as many as 4 buckets.

NATIONAL FILM BOARD OF CANADA PHOTO Maple Sugar Set



L'eau d'érable équivaut à 4% - 9% de la sève des arbres. Cette perte n'affecte pas la croissance de l'arbre.





The amount of sap yielded by a tree in one season varies considerably, depending on the age and size of the tree, the condition of the forest floor, and the weather. A good tree will give up to 40 gallons.

NATIONAL FILM BOARD OF CANADA PHOTO Maple Sugar Set



Il est difficile d'établir la moyenne de production d'un érable. Il faut tenir compte de sa grosseur, de la richesse de son sous-sol et de la température. Un arbre bien formé donne, en moyenne, 40 gallons d'eau par saison.





When the buckets are filled, the sap is collected in gathering pails.

NATIONAL FILM BOARD OF CANADA PHOTO Maple Sugar Set



On vide les seaux en métal, attachés aux arbres, dès qu'ils sont pleins.





In the olden days, two buckets suspended from a wooden yoke was considered an efficient method of gathering sap.

NATIONAL FILM BOARD OF CANADA PHOTO Maple Sugar Set



Autrefois, on transportait les seaux au moyen d'une palanche.





The gathering pails are, in turn, emptied into a large vat.

NATIONAL FILM BOARD OF CANADA PHOTO Maple Sugar Set



L'eau d'érable est versée dans une cuve, tirée par des chevaux.





Twigs and other debris which may have fallen into the sap are removed by a strainer. Purity and cleanliness are important factors in all phases of maple syrup making.



L'eau d'érable est coulée dans un tamis afin d'y enlever les petites branches ou les impuretés qui auraient pu tomber dans le seau. La propreté la plus stricte est de rigueur quand on manufacture du sirop d'érable.

NATIONAL FILM BOARD OF CANADA PHOTO Maple Sugar Set





Some farmers still use big wooden barrels to collect the sap.

NATIONAL FILM BOARD OF CANADA PHOTO Maple Sugar Set



On utilise encore des tonneaux pour recueillir l'eau d'érable.





When the sap is running freely, the sap may have to be emptied twice during the day.

NATIONAL FILM BOARD OF CANADA PHOTO Maple Sugar Set



Quand les érables coulent bien, il faut parfois recueillir l'eau à deux reprises durant la même journée.





What makes the sap sweet? Trees absorb salts and water from the soil and these raw materials are converted by a complicated process within the trees' leaves into sugar.



D'où vient ce goût sucré qu'a l'eau d'érable? L'eau et le sel de la terre montent dans l'arbre et, en passant par les feuilles, subissent une transformation complète qui leur donne ce goût si excellent.





Maple sap contains about 2% sugar. If takes from 35-40 gallons of sap to make one gallon of maple syrup.



L'eau d'érable contient environ 2% de sucre. Il faut 50 gallons d'eau pour obtenir un gallon de sirop.





After a busy morning in the bush, students take a well-earned lunch break.

NATIONAL FILM BOARD OF CANADA PHOTO Maple Sugar Set



Après avoir couru dans le bois toute l'avant-midi, on trouve les sandwichs excellents.





Adults, too, find the sugar bush a pleasant place to spend a day.

NATIONAL FILM BOARD OF CANADA PHOTO Maple Sugar Set



Les adultes s'amusent autant que les enfants, à la cabane à sucre.





A maple tree which has been properly tapped is not seriously injured. The small amount of sap taken is scarcely more than from 4-9% and can easily be spared by the tree.



Lorsque les érables sont bien entaillés, ils ne courent aucun danger.





The sap does not run steadily but in "spurts" which may vary from 3-4 days to 3-4 weeks.

NATIONAL FILM BOARD OF CANADA PHOTO Maple Sugar Set



On place deux seaux autour des plus gros arbres, et on en mettra même quatre autour de ceux dont le diamètre est de plus de trois pieds.





If the snow disappears too soon the farmer has to bring out his wagon to carry the vat of sap to the sugar house.

> NATIONAL FILM BOARD OF CANADA PHOTO Maple Sugar Set



Quand la neige fond trop vite, on doit remplacer le traîneau par un chariot pour transporter l'eau d'érable à la cabane.



Le sirop d'érable canadien est un des plus appréciés du monde entier.
PHOTO DE L'OFFICE NATIONAL DU FILM DU CANADA — Série Les Sucres

Canada supplies over 60% of the world's supply of maple syrup.

NATIONAL FILM BOARD OF CANADA PHOTO — Maple Sugar Set





When the vat is filled with sap, it is taken to the sugar house where it is boiled down into syrup.

NATIONAL FILM BOARD OF CANADA PHOTO Maple Sugar Set



Quand les cuves sont pleines, on les apporte à la cabane pour faire bouillir l'eau d'érable.





The sap flows through a long pipe down to a storage tank beside the sugar house.

NATIONAL FILM BOARD OF CANADA PHOTO Maple Sugar Set



Pour cette opération, on se sert d'un tuyau qui conduit l'eau d'érable directement dans les cuves.





Inside the sugar house, a tap controls the amount of sap which flows into the big evaporator tank. The shallow pan is filled to a depth of I-II/2 inches.

NATIONAL FILM BOARD OF CANADA PHOTO Maple Sugar Set



Il faut aussi contrôler la quantité d'eau qu'on verse dans les cuves où on fera bouillir l'eau d'érable.





Le poêle chauffe bien et l'eau arrive rapidement à son point d'ébullition.



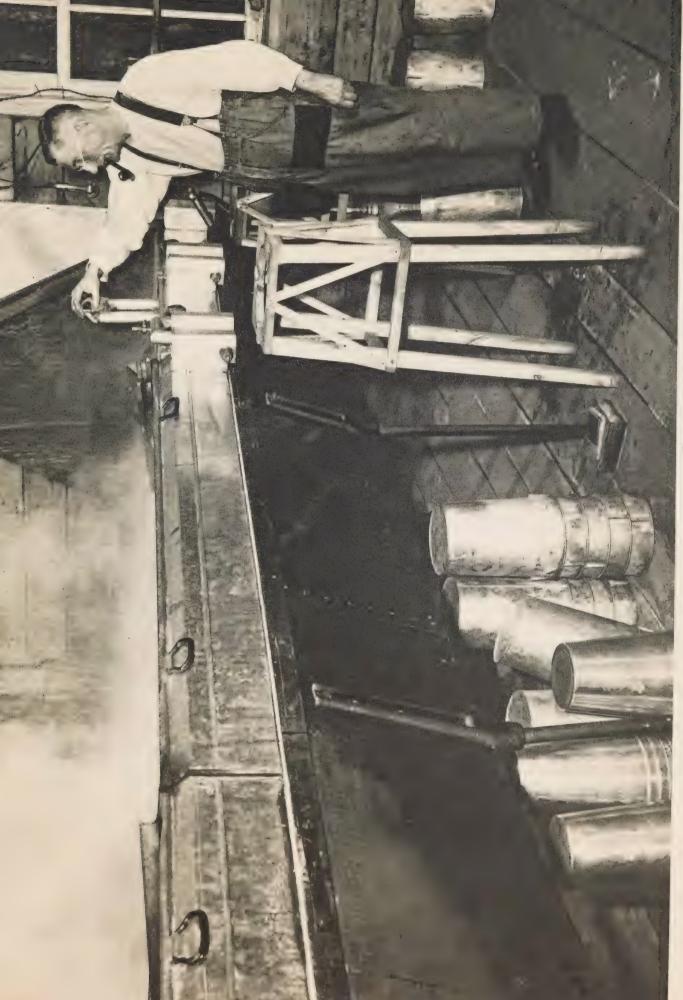


Experienced operators are able to test the density of the syrup while it is still boiling. This is done by noting how the cooling syrup "aprons off" the ladle.



Il faut bien connaître le travail pour pouvoir juger de la qualité du sirop en le laissant couler d'une louche.





Hydrometer reveals with a scientific accuracy the density of the syrup. NATIONAL FILM BOARD OF CANADA PHOTO — Maple Sugar Set

Il existe des moyens plus scientifiques pour cette opération, comme par exemple l'utilisation d'un thermomètre.





The evaporator pans are divided into compartments so that none of the sap is boiled for too long a time. The sap circulates from one compartment to another as it thickens.

NATIONAL FILM BOARD OF CANADA PHOTO Maple Sugar Set



On fait bouillir l'eau d'érable dans plusieurs cuves afin d'obtenir une plus grande quantité de sirop plus rapidement. Il faut éviter de faire bouillir l'eau pendant trop longtemps, car alors le sirop devient noir.









PHOTO DE L'OFFICE NATIONAL DU FILM DU CANADA - Série Les Sucres

NATIONAL FILM BOARD OF CANADA PHOTO - Maple Sugar Set





Not all of the syrup gets sold. "Sugaring off" parties bring a happy close to the day's activities.

NATIONAL FILM BOARD OF CANADA PHOTO Maple Sugar Set



Quoi de meilleur que de manger de la "tire" faite de sirop chaud versé sur la neige!





"Toffee-on-the-snow" is enjoyed by two youngsters.

NATIONAL FILM BOARD OF CANADA PHOTO Maple Sugar Set







Maple syrup and pancakes, a breakfast treat for any season of the year.

NATIONAL FILM BOARD OF CANADA PHOTO Maple Sugar Set

Le sirop d'érable et les ''crêpes'', deux éléments d'un déjeuner excellent!





Produced by the of this series which includes: National Film Board of Canada This set is the eighth FISHING ON THE WEST COST THE ROCKIES PROVINCIAL CAPITALS and printed by Gravure in Canada .75 a copy on sale at the Queen's Printer, Ottawa, Ontario, THE STORY OF MILK LOGGING IN CANADA MINING IN CANADA HIGH ARCTIC for the Queen's Printer

FISHING ON THE WEST COAST LES CAPITALES PROVINCIALES NOS VOISINS DE L'ARTIQUE pour l'Imprimeur de la Reine. de cette série qui comprend: LOGGING IN CANADA par procédé Héliogravure, Ce cahier est le huitième L'Imprimeur de la Reine, THE STORY OF MILK l'Office national du film imprimé au Canada LES ROCHEUSES NOS METAUX Ottawa, Ontario. .75 l'exemplaire Un ouvrage de en vente chez du Canada, Canada.

Canada.